

## DESAYUNO REAL

(Mínimo dos personas)

*Incluye buffet, plato caliente y lata de caviar Ossetra 30g*

*Dos copas de Moët & Chandon Brut Impérial*

175€

## DESAYUNO CONTINENTAL

*Incluye buffet, zumos naturales y selección de cafés*

36€

## DESAYUNO RITZ

*Incluye buffet, zumos naturales y selección de cafés, un plato caliente a elegir entre "Platos al gusto" u "Opciones asiáticas"*

45€

### PLATOS AL GUSTO

*(Un plato incluido en desayuno Ritz y Real)*

Mini tortilla de patata 18€

Huevos cocinados al gusto 16€

con tres acompañamientos:  
espinacas, tomate, champiñones,  
hash brown, cebolla, bacon, salchichas,  
jamón cocido, queso.

Huevos benedictinos con:  
Jamón cocido 20€

Salmón 22€

Espinacas 18€

Tortitas, crêpes o gofres 16€

con dos acompañamientos:  
sirope de arce, chocolate, nata montada,  
frutos rojos o frutas exóticas

*French toast* con miel y nata 16€

Gachas de avena 14€

cocidas con:  
leche, bebida vegetal o agua, servidas  
con frutos rojos

Tostada de aguacate 16€

con semillas, cilantro, germinados de  
remolacha y polvo de macadamia

### OPCIONES ASIÁTICAS

*(Un plato incluido en desayuno Ritz y Real)*

Sopa miso 14€

Fideos o arroz salteado:  
Verduras 16€

Pollo 18€

Gambas 24€

Congee con pollo 16€  
(Gachas de arroz)

Selección de Dim sum 22€

Selección de Gyozas 22€  
(Empanadillas japonesas)

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

## ZUMOS NATURALES, CAFÉ, TÉ, INFUSIONES Y CHOCOLATE

*(Incluidos en desayuno Continental, Ritz y Real)*

<b>Cafés</b> 8€	<b>Tés e Infusiones</b> 10€	<b>Zumos naturales</b> 10€
Expreso Cortado Americano Cappuccino Latte	Alexandria (verde) English Breakfast Earl Grey Manzanilla Menta de Marrakech Rooibos vainilla burbon	Naranja Pomelo Detox Zumo del día
<b>Chocolate a la taza</b> 11€		

## SMOOTHIES & BATIDOS

<b>Smoothies</b> 12€	<b>Batidos</b> 14€
<b>Energy Passion</b> Fruta de la pasión mango, plátano, manzana y semillas de chía	<b>La Vie en Rose</b> Fresas, arándanos, frambuesas y leche de almendras
<b>Pink Berry</b> Arándanos, frambuesas, granada, fresas, naranja, manzana y aloe vera	<b>Choco Boost</b> Plátano, manzana, avena, cacao y leche de soja
<b>Veggie Lovers</b> Espinacas, apio, manzana, limón y jengibre	

## CÓCTELES & CHAMPAGNE

<b>Cócteles</b> 16€	<b>Champagne</b>
<b>Bellini</b> Champagne Brut, St Germain, puré de melocotón	<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Imperial 18€ Brut imperial Rosé 22€
<b>Bloody Mary</b> Vodka, zumo de tomate, bloody mix	<b>Ruinart</b> Blanc de blancs 36€ Rosé 36€
<b>Mimosa</b> Champagne brut, zumo de naranja	

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1420/2066)